

Julemeny 2019

Julekoldtbord kr 329,-

Aquavit- og fenikkelbakt ørretfilet med pepperrotkrem
Røkelaks med eggerøre og julesalat
Pepperstekt ribbe og rødkålsalat
Norske juleskinke med waldorfsalat
Krydderstekt kyllinglår med aspargespotet (varm)

Klassisk julekoldtbord kr 379,-

Urtebakt ørretfilet med Rømmedressing
Røkelaks med eggerøre og julesalat
Gravet laks med husets sennepssaus
Appelsinmarinert kyllingfilet med waldorfsalat
Urtefrikadeller med aspargespotet
Oster med garnityr
Julespyd
(Medisterkake og pølse, ribbe og svsker på spyd)

Luksus julekoldtbord kr 529,-

Helkokt ørret med pepperrotkrem
Aquavit gravet laks med husets sennepssaus
Marinerte reker
Pannestekte kamskjell
Ristet kongescampi
½ kokt hummer
Honningglasert andebryst med rødkålsalat
Rosa stekt hjortepomme med tyttebærkrem og syltet sopp
Spekemat, eggerøre og potetsalat
Multemousse

Julesnitter kr 168,-

Røkelaks, eggerøre og gressløksalat
Håndpillede reker med majones
Roastbiff, remulade og Cherry tomat
Sylte, egg og Dattler
Ribbe, svsker og grov sennep

Kald juletallerken kr 240,-

Dagens sild
Marinert fetaost
Urtebakt ørretfilet med pepperrotkrem
Lefse med røkelaks
Pepperstekt ribbe med grov sennep
Roastbiff med potetsalat
Lårstek av landkylling med waldorfsalat
Norsk spekemat med eggerøre
Brød og smør

Juletapas kr 395,-

Kalde retter:

Pepperlaksrullade fylt med vilspinat
Fylt paprika med fetaost
Parmaskinke med dadler
Pepper pecorino med aprikos
Gravet laks på spyd med karridressing
Marinerte oliven
Spanske grønnsaker

Varme retter:

Urtefrikadeller
Pepperstekt ribbe
Krydret kylling fra Stange gård
Ristet scampi
Meldhava mergez (grøv pløse) med sennepsdipp
Brød, dipper og smør

Tillegg til koldtbord:

Assortert varm julemat	kr 155,-
Pinnekjøtt med tilbehør	kr 205,-
Assortert spekemat med tilbehør	kr 165,-
Assortert sild (3typer)	kr 99,-
Gløgg uten vin med tilbehør	kr 48,-
Gløgg med vin med tilbehør	kr 59,-

Varm julelunsj

Ribbe, grov medisterkake, **kr 235,-**
Julepølse, rødkål, surkål, tyttebær, julesaus
og mandelpotet

Jule 3 retter middag:

Forretter:

Parmaskinke med nøtter, dadler og **kr 135,-**
Aprikos, servert med Julesalat

Rakfisktartar servert med løk, **kr 145,-**
creme fraiche og lefse

Hovedretter:

Julemiddag 2 ganger servering **kr 345,-**
Ribbe, grove medisterkaker, julepølse
rødkål, surkål, tyttebær, julesaus
og mandelpotet

Pinnekjøtt, vossakorv, kålrabistappe, **kr 389,-**
mandelpotet og sennep

Hjorteplovme på norsk manér. **kr 325,-**
Sesongens grønnsaker, tyttebær,
aspargespotet og kremet portvinssaus

Dessert:

Riskrem med rød saus **kr 95,-**
Pannacotta m/skogsbær og multecoulis **Kr 115,-**